

Forum¹Mag

LE JOURNAL DES CONCESSIONNAIRES  **BONGARD**



**Paneotrad[®],
revenir à l'essentiel,
simplicité et goût.**

**Paneotrad[®], c'est la complicité
de l'homme et de la machine au service de la réussite
de toute la chaîne professionnelle artisanale.**

DOSSIER

**Paneotrad[®],
la tradition rejoint
l'innovation.** PAGES 2 et 3

L'AVIS DE MADAME

**Lettre
de noblesse** PAGE 3

INFO PRODUIT

**BONGARD :
une démarche de
progrès permanent
et une diversité
de produits
pour répondre
à tous les besoins.**

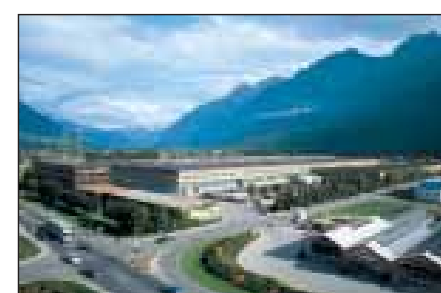
PAGES 4 et 5

AU CŒUR D'UNE RÉGION

**EM EQUIPEMENT,
concessionnaire
BONGARD
pour les Côtes
d'Armor.** PAGES 6 et 7

SERVICES & PRODUITS

**Stocker, distribuer
des matériels
de qualité,
et travailler avec
des installateurs-
distributeurs
professionnels,
c'est la raison
d'être d'Eberhardt...**



PAGE 8

Chers Clients,

Je souhaite partager avec vous, quelques idées et réflexions liées à l'innovation et aux changements qui en résultent.

Il y a quelques dizaines d'années nos entreprises pouvaient encore se passer d'innovation.

Il nous suffisait de continuer à bien faire ce que nous faisons. Certes, ce propos est un peu réducteur, mais pas tant que cela. Par contre, il est certain que les conditions d'évolution que nous rencontrons aujourd'hui ne laissent plus de place à l'immobilisme.

La boulangerie artisanale dans sa grande majorité, s'est adaptée aux changements induits par l'évolution des comportements d'achats et du goût des consommateurs...

Le succès du pain de tradition française, par exemple, montre bien à quel point votre corporation a su à la fois, perpétuer ses savoir-faire et se remettre en question. Dans le même temps BONGARD s'est intéressé à l'évolution de vos méthodes de panification et en général à vos préoccupations quotidiennes.

De cette curiosité est née une innovation... ou plutôt, devrais-je dire, une révolution ! A ceux qui pensent que « le changement est la loi de la vie », que « celui qui ne regarde que son passé, rate son avenir » qu'ils prennent le temps de lire l'article consacré au **Paneotrad®**.

Aux autres, conservateurs jusqu'au bout des ongles, nous leur en conseillons tout autant la lecture pour attiser leur curiosité et leur donner l'envie de voir, d'observer, d'essayer,... et peut-être de changer, eux aussi.

Paneotrad® est en partie la réponse aux questions qui façonneront à coup sûr l'avenir de votre boulangerie.

Ces interrogations quelles sont-elles ?
Comment améliorer la qualité du pain ?
Comment bonifier son goût ?
Comment optimiser sa conservation ?
Comment assurer une qualité constante à ma production ?
Comment faire pour proposer à mes clients du pain de tradition, toute la journée, en réduisant mes coûts de fabrication et de main-d'œuvre ?
Comment former plus facilement un ouvrier-boulangier à faire à coup sûr du bon pain ?
Comment réduire sa charge de travail, simplifier sa tâche et le motiver à rester dans mon entreprise ?
Comment augmenter la rentabilité de mon affaire ?
Comment améliorer ma qualité de vie et celle de mon personnel ?
Comment vivre mieux dans un fournil avec moins de poussière de farine, de bruit et des espaces plus ouverts ?
Comment...??? Comment ???
Les réponses sont dans notre article.

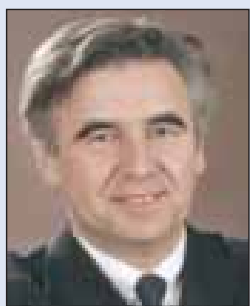
Et pour conclure : un mot de Goethe :

« On a déjà pensé à tout, le problème est d'y penser à nouveau. »

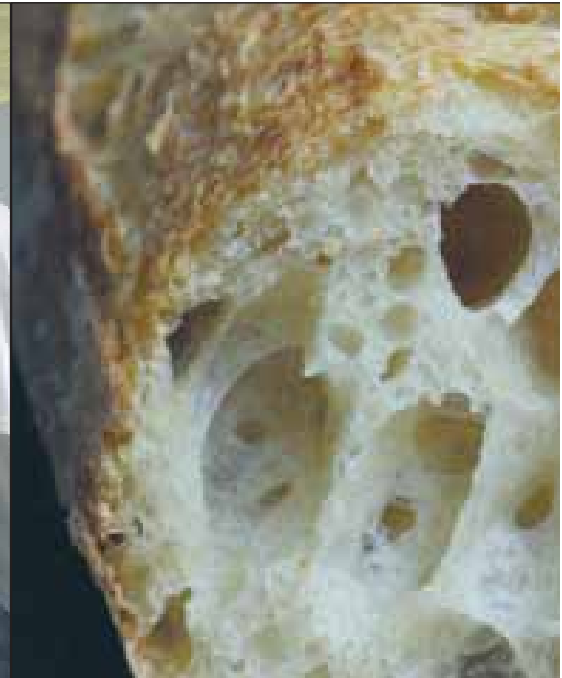
Paneotrad® c'est simple. (il suffisait d'y penser).

Bonne lecture à tous.

Cordialement. ■



Yves Gerber
Président Directeur Général BONGARD



Le pain dans tous ses états. Donner au pain de vraies saveurs.

Préservation des arômes

Paneotrad® supprime les opérations stressantes pour la pâte et permet de préserver les arômes de l'unique fermentation. Dès la mise en bouche, le résultat est frappant, les saveurs lactiques prennent le dessus sur l'acidité.

Alvéolage plus ample

Les pâtons arrivent froids dans le four et se développent davantage à la cuisson - les levures sont à ce stade quasiment inutilisées. Une fois cuits, ils offrent un volume plus important et un alvéolage généreux et irrégulier à souhait, témoignages d'une farine généreuse et d'une préparation douce et respectueuse... Alvéoles amples, mie légère, arôme incomparable, meilleure conservation des produits, c'est dans la « Tradition » que l'exploit réalisé est le plus remarquable!

Polyvalence

Paneotrad® n'exerce jamais de forte pression sur la pâte ni sur les pâtons. Un revêtement anti-adhérent lui permet d'éviter le phénomène de collage et de se soumettre à toutes les compositions de pâtes boulangères françaises identifiées dans les gammes connues, y compris les pâtes les plus hydratées.

Une dimension où le temps n'est plus compté ! La tradition rejoint l'innovation.

Moins de manipulations

La phase classique de repos destinée à redonner à la pâte force et goût n'est plus nécessaire! Finie la reprise un à un des pâtons divisés puis détendus, finie la dépose un à un en balancelles, puis en façonneuse, finis la reprise, l'assouplissement et le calibrage à la main après le façonnage. Paneotrad® dispense de tous ces gestes et de tous les temps d'attente. Les pâtes sorties directement de la chambre de fermentation sont chargées dans le bac de formage de la machine. Dès lors un seul geste suffit : appuyer sur un bouton et le tour est joué. Il ne reste qu'à déposer les pâtons sur le tapis d'enfournement et à signer le pain.

Revenir à l'essentiel. Simplicité et goût.

Une chaîne de compréhension

A l'heure où une technologie de plus en plus sophistiquée répond aux demandes pressantes d'une économie marchande oublieuse des valeurs d'origine, un groupe d'hommes passionnés, meuniers, boulangers et industriels en quête de saveurs et de simplicité, ont réuni leur savoir-faire et leur engouement pour donner corps à un rêve insensé : inventer une « machine » appropriée à la fabrication dans l'art, d'un pain de tradition.

Paneotrad®, un nom pour une cause...

Cette machine est une révolution dans la PANification quotidienne. Un NOUVEAU partenaire dont le process donne tout son sens au mot TRADition. Les alvéoles amples et généreuses du pain ainsi fait, en témoignent de façon spectaculaire.

Paneotrad®, une approche unique et brevetée

Il s'agit d'un concept universel dont l'originalité se trouve dans le cœur de la machine : un premier outil descend pour égaliser doucement la pâte sans la stresser sans la dégazer, puis un deuxième outil sépare et forme les pâtons en un seul mouvement. Cette technique, totalement différente des techniques classiques, se substitue aux opérations habituelles tout en conservant leurs avantages.

Passion pain

Destinée aux artisans enthousiastes qui développent la Qualité et la Tradition, et qui aiment à étendre leurs gammes, Paneotrad® revisite toutes les conventions et les habitudes liées au métier de boulanger.

ForumMag

Journal BONGARD ForumMag - n° 29 - Automne 2006

• Editeur : BONGARD - 67810 HOLTZHEIM - France

• Responsable de l'édition : Eric SOQUET • Rédaction : BONGARD-EUROMAT-ACB
Photos : BONGARD - EUROMAT - ACB

• Maquette-Production : APALOZA • Flashage-Impression : J-M. BARBOU

BONGARD
Facilitez-vous la vie

67810 HOLTZHEIM - FRANCE
Tél. : 03 88 78 00 23
Fax : 03 88 76 19 18 - www.bongard.fr
E-mail : bongard@bongard.fr





Gain d'actions et d'énergie humaine

Paneotrad® permet d'éviter ce qu'il y a de plus fatigant et de moins valorisant dans le process classique, soit environ 40 % des opérations. L'organisation du travail peut enfin se penser différemment en conciliant réactivité, productivité, profitabilité et qualité de vie.

La véritable valeur ajoutée se donne bien sûr au pétrin et au four, mais c'est surtout de la créativité de chacun que viendra la différence.

Délai de fabrication à la demande

Pesés, calibrés et conservés au frais depuis 1, 2 ou 3 jours, les pâtons sont prêts à l'emploi : Paneotrad® opère immédiatement et 40 minutes à peine sont nécessaires pour la transformation des pâtons stockés, la dépose, la scarification et la cuisson. Pas de risque de manquer de produits à la boutique, les baguettes sortent fraîchement cuites à tout moment de la journée.

Nettoyage simplifié

Fini le temps passé à nettoyer les couteaux et taloches, à gratter, à laver et à sécher les feutres des balancelles, de la façonneuse et les couches. Recouverts d'une matière anti-adhérente, tous les outils de Paneotrad® qui sont en contact avec la pâte sont faciles à entretenir, un bon coup d'aspirateur suffit ! Monté sur roulettes, Paneotrad® se déplace aisément et facilite le nettoyage des sols et des murs.

Gain de place

1 m² au sol suffira à poser Paneotrad® dans les fournils les plus exigus, que dire de plus !

Un outil d'artisan tourné vers l'avenir

Paneotrad® ne sait pas faire ce que seul un maître boulanger sait faire.

Mais il constitue un changement radical dans la façon de penser et de gérer l'activité de boulangerie tout en assurant régularité et qualité à la fabrication du pain.

Progrès certain au service de la valorisation du métier, il apporte du temps pour exécuter les tâches spécialisées et procure encore plus de noblesse par le succès des produits finis.

Paneotrad® mise sur l'avenir de l'artisanat avec l'espoir de voir les générations présentes et futures s'impliquer davantage encore.

Paneotrad®, c'est la complicité de l'homme et de la machine au service de la réussite de toute la chaîne professionnelle artisanale. ■

Jeu du jackpot sur le site Internet de BONGARD.

Dans le cadre de leur promotion de Printemps intitulée « Les prix sont givrés », les sociétés BONGARD et EUROMAT ont organisé un jeu ouvert aux artisans boulangers pâtisseries disposant d'une adresse électronique et résidant en France métropolitaine (Corse et DOM TOM compris).

Il s'agissait de participer en ligne, en s'inscrivant, et en actionnant virtuellement la manette du jackpot afin de pouvoir

gagner un baladeur MP3, les lots étant attribués de manière aléatoire. Le jeu a commencé le 3 avril 2006 et s'est terminé le 16 juin 2006.

Le fait de jouer en ligne donnait accès au tirage au sort final loti d'un voyage pour deux personnes d'une semaine en République Dominicaine, comprenant 9 jours et 7 nuits en pension complète. ■

A l'issue du jeu le 16 juin 2006,

- 757 internautes s'étaient connectés

- 15 642 parties avaient été jouées

- 433 personnes avaient gagné un MP3

Le voyage a été attribué par tirage au sort à Mme Isabelle BLANCHON de Mers-les-Bains (80)

Le « Grand Jeu du Jack Pot » de BONGARD et EUROMAT est arrivé à son terme ; des pâtisseries du Nord ont été récompensés pour leur persévérance.



Isabelle et Philippe BLANCHON
Pâtisserie
« le Millefeuille »
80350
Mers-les-Bains

Un couple francilien installé en Baie de Somme remporte le Grand Jeu de BONGARD EUROMAT.

Que l'on soit du cru ou que l'on vienne d'ailleurs, l'existence dans le Nord est faite d'ouverture et de jovialité et gageons que cette belle région porte en elle la chance.

Isabelle et Philippe Blanchon tiennent, depuis 10 mois, la pâtisserie « le Millefeuille » au 13 de l'avenue Foch à Mers-Les-Bains, ville soeur du Tréport ; ils ont joué, ils ont gagné un voyage et séjour pour 2 personnes en République Dominicaine.

Soyons heureux et félicitons-les. « J'ai abordé la deuxième phase du jeu in extremis, comme ça..., sans conviction ! » nous dit Isabelle.

Nous avons tous lieu de penser que ces vacances là leur feront vivre des moments doux et inoubliables.

Souhaitons leur détente et bonheur.

Nous profitons de l'événement pour encourager Isabelle et Philippe dans leur entreprise et vers le succès.

Etaient présents pour leur remettre le chèque voyage : Alain Riquier de la SOMABO, Jean-Marc Hardouin Président d'EUROMAT et Jean-Luc Bouvet Directeur Régional de BONGARD. ■

L'AVIS DE MADAME



Lettre de noblesse

La présidente du Centre Féminin d'Etudes de la Pâtisserie, que je suis, saisit avec satisfaction l'opportunité qui lui est offerte de s'adresser à vous.

J'ai véritablement des choses importantes à vous dire.

Frédérique MASSON BEDARD

Les tables basses des dentistes recèlent de revues intéressantes...

Je fus à mon tour attirée par un titre éditorial intitulé « BOULANGE ». Tiens, me dis-je, c'est de la famille que l'on parle. La signataire, une enseignante, m'a fait hurler d'indignation.

Une fille de boulangers, mariée à un mitron (sic), lui donnait de l'urticaire parce qu'enfant, cette future mère voulait embrasser le métier de professeur de mathématiques. Et l'enseignante signataire l'aidait, de temps à autre, dans un exercice compliqué. Et voilà que cette petite avait choisi la boulangerie, ou mieux, la boulangerie avait jeté son dévolu sur elle.

« Est-ce un retour au XIXème siècle ou pire au Moyen-Age ? » questionne l'écrivaine.

Mon sang n'a fait qu'un tour. La dame tant instruite ignore-t-elle qu'en ces lointains temps le pétrin anoblissait. Ainsi en fut-il pour le père du grand peintre du clair obscur, Georges de La Tour. Et d'autres aussi sans doute.

Je me demande ce qu'en pense une amie, membre du comité des Vosges, Angélique, qui, par amour a épousé le pâtissier, adjoint de son père alors qu'elle-même est licenciée en Lettres.

Et Odile, Odile le bras droit de Cathy BRIAIS d'Anglet, qui est assidue de tous nos séminaires tant elle affectionne notre profession. Odile est professeur de mathématiques depuis la rentrée.

Je pourrais énumérer toutes mes collègues qui sont titulaires du BCCEA (Brevet de conjoint collaborateur de chef d'entreprise artisanale). Elle l'ont payé de leur temps libre.

Tous les lundis que Dieu fait. De plus en plus, des diplômées s'adressent à nous pour se construire une profession.

Oser affirmer que succéder à sa famille est déchoir, alors que rien n'empêche de marier culture avec connaissances professionnelles et affaires familiales, est une hérésie.

Le C.F.E.P. est un instrument de formation permanent.

Nous puisons à travers stages et séminaires notre pouvoir de comprendre pour mieux servir.

Nous ne sommes ni Vatel, ni Curnonsky, mais des femmes capables d'être les premières.

Bonnes vacances à toutes et soyez rassurées sur votre sort. Il est enviable. ■



92 % des CNE dans les TPE

Un an après son lancement, le contrat nouvelle embauche s'impose progressivement comme le mode de recrutement préféré des dirigeants des très petites entreprises.

En mars 2006, 61 % des dirigeants de TPE interrogés connaissaient parfaitement ce contrat et ne font pas d'amalgame avec le CPE. Selon la Fédération des centres de gestion agréés (FCGA), 12 % des entrepreneurs envisagent d'embaucher du personnel dans les 6 prochains mois.

En moyenne, 1,4 poste doit être pourvu. Dans le détail, 33 % des recrutements programmés sont des CDI, 20 % des emplois saisonniers et 17 % des CNE. Le contrat nouvelle embauche arrive en 3e position dans la hiérarchie des types de contrats de travail avant les contrats d'apprentissage (16,8 %), les CDD (12,5 %) et le recours à l'intérim (10 %) ! Une montée en puissance confirmée par l'ACOSS et le réseau des URSSAF.

Selon la branche « recouvrement », on dénombrait en mai 2006, 41 000 intentions d'embauche en CNE.

Au total, de septembre 2005 à avril 2006, les données cumulées atteignaient déjà 452 000 projets de recrutement. Plus de 92 % des CNE concernent une petite entreprise employant moins de 20 salariés. ■

Hausse du SMIC

Depuis le 1^{er} juillet 2006, le SMIC a été augmenté de 3,05 % portant son taux horaire à 8,27 €. Etant donné que l'inflation s'élève à 1,9 %, cette hausse, doit assurer une augmentation de 1,15 % du pouvoir d'achat des salariés. Désormais, le SMIC mensuel dépasse la barre symbolique des 15 000 € annuels et se monte à 1 254,28 € mensuels. En 5 ans, le SMIC horaire net aura augmenté de 18 %. De plus, un bilan sur la négociation collective en matière de salaires a été fait, notamment sur les négociations sur les minima de branches, qui ont été relevés de 4,7 % en moyenne. ■

Formation du chef d'entreprise

En application de la loi du 2 août 2005, les entreprises imposées d'après le bénéfice réel, quelle que soit leur forme juridique, (entreprise individuelle et société) peuvent bénéficier d'un crédit d'impôt pour le nombre d'heures passées par le chef d'entreprise en formation. Ce crédit d'impôt est égal au produit du nombre d'heures de formation suivies par le chef d'entreprise (plafonné à 40 heures) par le taux horaire du SMIC (soit 8,03 euros pour l'année 2005). Le crédit d'impôt est plafonné à 321,20 euros pour 2006. ■

BONGARD : une démarche de progrès permanent et une diversité de produits pour répondre à

Le site de Holtzheim en Alsace est, depuis 1948, le siège social du groupe mais aussi le site de production des fours de la gamme BONGARD. Année après année, il s'est étendu sur 21 000 m² pour pouvoir absorber une production plus importante, tant en volume qu'en diversité de produits fabriqués.

**Plus de 2 500 fours par an expédiés sur 65 pays**

Le volume et la diversité des fours fabriqués nous ont conduits depuis longtemps à abandonner la méthode de production classique (lancement de pièces en série) trop coûteuse en termes de stock, trop consommatrice en termes de surface occupée et surtout pas assez souple pour réagir à la demande de nos clients.

**Une nouvelle façon de produire**

Dès les années 90, la méthode du « juste à temps » a été progressivement introduite dans toutes les étapes du processus de fabrication des fours BONGARD, c'est-à-dire de la découpe de tôle jusqu'au montage des sous-ensembles finis.

Parallèlement à cette organisation, l'aménagement des postes a été revu et amélioré :

- fonctionnement en ligne pour les fours à soles électriques,
- emplacement de fabrication dynamique pour les fours à chariots...

L'équipement lui-même a été transformé.

L'apparition des machines à commande numérique et découpe laser a considérablement contribué à améliorer notre capacité à répondre aux attentes de nos clients.

Des moyens de production modernes

Chaque année, nous traitons 1 200 tonnes de tôles (essentiellement tôle inox de 1,4 à 4 mm d'épaisseur) nécessaires à la fabrication de nos fours et nous disposons en permanence d'un mois et demi de stock de matières premières.

Ces tôles seront ensuite découpées, pliées, assemblées, emballées et livrées sur palette pour le montage final dans un fournil.

Le découpage des tôles

Le découpage au « laser » est un procédé qui consiste à créer un faisceau lumineux puissant et à le concentrer par des miroirs sur la tôle à l'endroit à couper. Le faisceau a une énergie suffisante pour traverser une tôle jusqu'à 5 mm et pour découper 6,5 m par minute.

Cette technologie nous permet d'obtenir une très bonne précision de découpe (0,1 mm), quelle que soit la forme à réaliser et ce, sans changement d'outillage.



Le poinçonnage numérique est utilisé pour les découpes plus simples, en particulier toute sorte de trous et de lignes, par un simple changement automatique des outils de découpe. La cadence de frappe est de 400 coups/minute.

Le pliage des tôles

Il est assuré par des plieuses programmables équipées de correcteurs d'angle à laser pilotées par 2 opérateurs par machine (technique du pliage « en l'air »).

Le correcteur d'angle installé sur les plieuses est composé de deux caméras laser qui vérifient en temps réel l'angle de pliage et commandent la plieuse pendant la descente de l'outil pour avoir des angles d'une tolérance de 0,2 degré.



manent tous les besoins.

L'assemblage des pièces

Nous utilisons trois techniques différentes pour réaliser les sous-ensembles qui seront livrés et assemblés chez nos clients par des techniciens agréés de notre réseau de concessionnaires exclusifs « ACB » :

- Le soudage MIG (Métal, Inerte, Gaz) :

Le procédé consiste à faire fondre un fil métallique par un arc électrique. Pendant la dépose de la matière, le bain de fusion est protégé par un gaz inerte, à base d'argon.

Les types de fils à souder et leur épaisseur sont choisis en fonction du métal à souder.

Ce procédé est utilisé pour l'assemblage des paquets « CERVAP », des chambres inox des fours rotatifs, etc...



- Le soudage TIG (Tungstène, Inerte, Gaz) :

Le procédé consiste à créer un arc électrique entre une électrode en tungstène et la matière de base.

L'arc fait fondre le métal sans apport de matière (ou avec apport). Le bain de fusion est protégé de l'oxydation par un gaz inerte.

- Le soudage par étincelage des tubes « CERVAP » :

Tous les tubes sont soudés bout à bout après le cintrage automatique.

Le procédé consiste à rapprocher les extrémités du tube et à faire passer un courant électrique de plusieurs milliers d'ampères. Le métal fond (par une gerbe d'étincelles) à l'endroit de la jonction et le soudage est fait en rapprochant les extrémités en fusion.

- Le « clinchage » :

Le procédé consiste à cisailer partiellement la tôle avec un outil de poinçonnage et ensuite matricer un bourrelet de retenu en dessous.

Le cintrage des tubes CERVAP

Un chargeur automatique d'une capacité de 100 tubes permet d'alimenter en continu une cintruse capable de former 200 m de tube à l'heure.



Le tube CERVAP fait l'objet de plusieurs contrôles :

- Contrôle de formage de boucle : il se fait en automatique sur la cintruse.
- Contrôle de remplissage : un doseur volumétrique assure le niveau de remplissage avec une précision de 1 ml.
- Contrôle de pression : chaque tube soudé est contrôlé sous une pression de 350 bars.

Des contrôles permanents

De la réception des matières premières à l'expédition du four, toutes les étapes de fabrication font l'objet d'un contrôle rigoureux qui nous permet de vous garantir :

- la qualité d'exécution : contrôle dimensionnel automatique ou par prélèvement, contrôle électrique normatif, contrôle de continuité des masses.
- la sécurité à l'utilisation : contrôle d'étanchéité des échangeurs, contrôle de pression des tubes CERVAP, contrôle des coffrets de commande.
- la qualité de livraison : la vérification de la liste d'expédition est faite au moyen d'un pistolet de lecture des codes à barres. Le code de chaque composant de la liste est lu au moment du colisage.

Faire mieux et plus vite pour mieux vous servir sont les maîtres mots de la démarche de progrès permanent chez BONGARD. ■



Un peu d'histoire

1922 Création de la société par Oscar BONGARD à Oberhoffen-sur-Moder. À l'époque, l'objectif était de remettre en état le matériel de boulangerie endommagé par la grande guerre. Mais très vite la construction de fours vint se greffer sur l'activité originale. Le premier four breveté sera un four maçonné à chauffage direct intermittent dit « four à gueulard ».

1946 À la fin de la guerre, BONGARD présente un four à chauffage indirect à tubes vapeur légèrement inclinés « PERKINS ».

1958 BONGARD propose une version de four à vapeur améliorée, le « 58 », un four à vapeur en circulation naturelle par thermosiphon.

1962 Cette année voit l'arrivée sur le marché du nouveau four BONGARD, le four « CYCLAIR » à enfournement par tapis. Très réactif et flexible le « CYCLAIR » connaît rapidement un grand succès auprès des boulangers.

1966 Présentation sur le marché du four « SUPER AMBASSADOR » à double recyclage des gaz qui constituera une véritable révolution dans le domaine du four à recyclage.

1967 Après de nombreuses années de recherches pour retrouver la qualité de cuisson idéale des fours maçonnés du début du siècle, BONGARD dépose un brevet mondial sur des tubes vapeur disposés en boucle autour d'un foyer en acier réfractaire. Économique, silencieux et avec une grande inertie, le « CERVAP » (Cercle Vapeur) est né. Ce four qui est actuellement toujours un best-seller aura grandement contribué à faire de BONGARD une référence dans le secteur du matériel de boulangerie-pâtisserie.

1975 Le premier four à chariot rotatif est fabriqué par BONGARD le « G1. » La même année, le premier four à soles électrique « l'ELECTRIC » commercialisé par BONGARD voit le jour en avril.

1979 Création du four Cervap GME, premier four à soles combinant toutes les énergies ; électrique pour l'étage supérieur et mazout-gaz pour les étages inférieurs.

1984 Un second four à sole électrique fait son apparition sur le marché, il s'agit de « l'ELECTRON ». Sa surface de cuisson maximale et son encombrement encore plus réduit que celui de « l'ELECTRIC » en font d'emblée le produit phare de la gamme des fours à soles BONGARD.

1985 Commercialisation du four à chariot tournant de 800 x 600 mm destiné à la cuisson de la « petite boulangerie ». La gamme 10.16 et 10.20 est également lancée au cours de l'année.

1997 Lancement sur le marché du four « OSCAR », un four à chariot permettant de cuire jusqu'à 152 baguettes de 250 gr sur 19 étages ou encore 96 pains de 400 gr sur 16 étages. Disponible en version électrique ou mazout-gaz, « OSCAR » est destiné à la fois aux industriels et aux artisans désireux de produire de grandes quantités de pains.

2001 Lancement du four à soles électrique dernière génération « OMEGA ». Digne successeur de « l'ELECTRON », il a progressivement pris sa place pour le remplacer définitivement en 2005.

2002 Lancement du « CERVAP COMPACT », un four à soles fixes de 3,9 m² de surface de cuisson pour seulement 3 m² de surface au sol (modèle en profondeur de 123 cm). Sa version habillable lui permet de s'harmoniser parfaitement avec le fournil pour une cuisson devant la clientèle, valorisant ainsi l'aspect artisanal du métier.

2003 Conception du « DROAB », première version d'un four à chariot rotatif destiné au marché américain en raison de son système d'accrochage particulier.

2006 Lancement du four à soles électrique « OMEGA » en version une voie de 800 sur 6 étages.

EM EQUIPEMENT

Historique
& faits marquants

2006

En janvier, création de la société EM EQUIPEMENT par Eric Martin, nouveau concessionnaire BONGARD pour le département des Côtes d'Armor (22).

D'une superficie de 500 m², les locaux sont installés à Yffiniac, à proximité de Saint-Brieuc.

Avant de créer sa propre entreprise, Eric Martin a été artisan boulanger pendant 8 ans en Bretagne. Puis, il travaille comme responsable commercial en 1997 chez Techni Fournil, distributeur-installateur de matériel de boulangerie-pâtisserie. Il devient également responsable de l'agence du Finistère en 2001.

Deux ans plus tard, il partage avec Jean-Luc Robin, la direction commerciale et l'organisation technique de BREIZH FOURNIL, concessionnaire BONGARD pour les Côtes d'Armor, le Finistère, le Morbihan et l'Ille-et-Vilaine.

Fin 2005, en accord avec le groupe BONGARD, il met en place une nouvelle structure commerciale EM EQUIPEMENT qui représente la marque sur les Côtes d'Armor et une partie du Finistère située de Morlaix à Carhaix.

Chiffres-clés

Effectif : 10 salariés

- 5 dépanneurs polyvalents
- 2 commerciaux
- 2 secrétaires
- 1 comptable

- CA HT global 2005 : 1 650 000 €
80 % en vente de matériel
20 % en SAV



ZI de la Bourdinière,
rue des Saules
22120 Yffiniac
Tél : 02 96 63 32 32
Fax : 02 96 63 38 38
E-mail :
em.equipement@wanadoo.fr

Concessionnaire BONGARD
pour les Côtes d'Armor (22)
et une partie du Finistère (29)

EM EQUIPEMENT, concessionnaire BONGARD
pour la région Côtes d'Armor
« Apporter du conseil et du service,
nos deux règles d'or quotidiennes ».Entretien
avec Roselyne et Eric Martin

« En créant EM EQUIPEMENT, j'ai voulu tout d'abord me rapprocher de la boulangerie artisanale qui a été mon premier métier. De plus, la création d'une structure moyenne composée de 10 personnes offre la possibilité d'être très réactif auprès des boulangers », explique Eric Martin. Homme de terrain et convaincu par la fiabilité de la marque BONGARD, Eric privilégie quotidiennement le dépannage et le service après-vente auprès de tous les artisans boulangers des Côtes d'Armor, et de la zone Est du Finistère de Morlaix à Carhaix.

« Aujourd'hui, les boulangers souhaitent avoir un interlocuteur unique et professionnel dans lequel ils ont entièrement confiance. Ce professionnel doit être à la fois commercial et technique afin d'être à leur écoute et anticiper les besoins liés à l'évolution du métier. Pour répondre à cette demande, j'ai souhaité créer EM EQUIPEMENT, une structure à taille humaine où tous les salariés forment une seule et même équipe. La société distribue et installe tous les équipements de boulangerie-pâtisserie. Elle bénéficie de l'exclusivité de la marque BONGARD sur les Côtes d'Armor », souligne Eric Martin. Pour lui, le service de proximité et le conseil sont les deux règles d'or quotidiennes à observer tout au long de l'année.

En outre, EM EQUIPEMENT s'investit chaque année dans la Fête du Pain en fournissant du matériel de fabrication et en octobre trois jours de portes ouvertes sont organisés au siège de la société. Pour le concessionnaire, la proximité du service est un atout de plus en plus recherché par les clients.

Service assuré 24h/24

Située à Yffiniac, la société EM EQUIPEMENT bénéficie d'une situation géographique idéale et d'un axe routier excellent pour intervenir chez ses clients.

En cas de panne technique, l'appel du boulanger est géré par le service administratif (Valérie et Virginie), qui le transmet immédiatement au technicien de garde ou à celui qui est le plus proche sur le terrain. Le service technique est composé de 5 dépanneurs polyvalents (Stéphane, Bruno, Yann, Olivier et Cédric). Ils disposent d'une camionnette équipée d'un stock important de pièces détachées.

Avec un taux de pénétration de 55 % sur plus de 450 boulangers, le concessionnaire BONGARD bénéficie déjà d'une bonne réputation.

« Une fois sur 4, on arrive à dépanner par téléphone. Cela n'empêche pas d'y aller le lendemain ou dans la journée, si le boulanger a un besoin impératif de son matériel. Le client le plus éloigné est à une heure de route. En cas de prêt, nous disposons en double des principales machines en froid, chaud et mécanisation de la pâte », explique le gérant.

Des études personnalisées

« Avoir travaillé dans un fournil me permet d'avoir une vision exacte des besoins du boulanger », explique Eric Martin.

En ce qui concerne la rénovation d'un labo ou la construction d'un fournil, EM EQUIPEMENT procède avec l'artisan en plusieurs étapes : choix et implantation du matériel, relevé et plan du fournil, schéma informatique effectué par le bureau d'études de BONGARD et planning des travaux.

« En procédant de cette façon, il n'y a pas de surprise pour le client. Il sait exactement à quoi correspond son devis ».

Dans sa tâche commerciale et de service, Eric Martin est assisté de Florent.

Selon eux, la nouvelle génération prend conscience qu'il faut investir régulièrement dans le matériel et l'entretenir après une journée de travail.

Face aux nouvelles demandes des consommateurs, les fournils se transforment.

Désormais, des boulangeries se créent sur les axes routiers ou à l'extérieur des villes dans des zones attractives sur le plan commercial. « La cuisson dans le magasin et les boulangeries équipées de service drive-in se développent de plus en plus ».

Le concessionnaire breton s'occupe également de l'agencement des magasins en partenariat avec l'agencier Yves Concept et le fabricant « La Vitrine Française ».

« Le boulanger est demandeur pour n'avoir qu'un seul interlocuteur. Cela lui permet d'avoir l'esprit plus tranquille et se concentrer sur son métier ».

En cas de transaction de fond de commerce, EM EQUIPEMENT intervient en tant que consultant pour donner son avis sur l'état général du matériel et chiffrer le montant des travaux à effectuer.

« Mis en place en collaboration avec la fédération départementale de la boulangerie présidée par Christian Thos, ce service est très apprécié par les deux parties vendeur et acheteur ».

Après 9 mois d'existence, le nouveau concessionnaire breton est d'ores et déjà reconnu comme un professionnel à part entière : « Les boulangers apprécient avant tout la personnalité des hommes (service technique, commercial et administratif) plutôt que l'identité globale de l'entreprise. Aujourd'hui, et depuis 9 mois, ils savent qu'ils peuvent compter sur EM EQUIPEMENT », conclut Eric Martin. ■



Côtes d'Armor

Profil de la région

Quelques spécialités...

• **Le far breton**

Au XVIII^{ème} siècle, on distinguait le far salé et le far sucré. Ce dernier s'est développé surtout dans les années 30. Les recettes varient selon les départements bretons : nature, aux pruneaux, aux raisins, épais ou mince. Souvent assimilé au flan, il se différencie du flan classique par une texture plus dense. Les fars bretons étaient à l'origine confectionnés pour les fêtes religieuses et familiales. Lorsque leur consommation s'est généralisée, les fars ont été enrichis en beurre, pruneaux et œufs.

• **Le kouign-amann**

Créé en 1865, le kouign-amann est un gâteau fabriqué aujourd'hui dans toute la Bretagne. Ce nom signifie en breton « gâteau au beurre ». C'est un gâteau feuilleté dense et caramélisé à base de pâte à pain. Il est composé de sucre et de beurre incorporés comme pour une pâte feuilletée. De couleur brun clair, il est souvent incisé en losanges et couvert de sucre cristal. Pour lui conserver son moelleux, on le réchauffait entre deux assiettes, au-dessus d'une casserole d'eau bouillante.

• **Le palet breton**

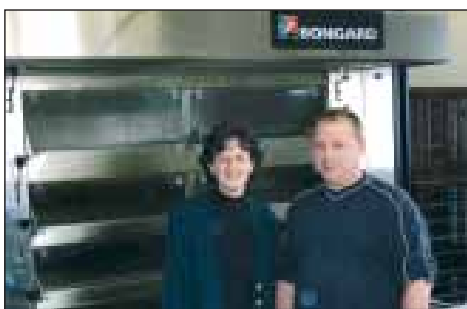
Le palet breton a été créé à la fin du XIX^{ème} siècle, à l'initiative des biscuitiers et aujourd'hui, il est essentiellement fabriqué de façon industrielle. Riche en beurre, le palet breton est un biscuit friable et fondant, de texture sableuse. Ronds et dorés, certains sont marqués de l'empreinte de leur fabricant sur le dessus, d'autres sont lisses. Le palet breton se distingue par une épaisseur d'environ de 1,5 cm.

Nombre d'artisans boulangers-pâtisseries en 2004 :
- Les Côtes d'Armor : 438

Source : Ag2r/ISICA 2005

Le témoignage de quatre artisans boulangers-pâtisseries

Christophe et Geneviève Dubreil
Ile de Bréhat (22)



Boulangier de père en fils depuis 4 générations, Christophe a repris l'affaire familiale en 1995. Il fait appel à Eric Martin de BREIZH FOURNIL, suite à un problème de courroie sur une façonneuse : « Bien que je ne sois pas client, il m'a dépanné par téléphone et après mon appel, j'ai pu continuer à travailler. Le lendemain, un technicien était là pour réparer définitivement la panne ». Début 2006, le boulanger décide de changer son four, installé par son père en 1970, en achetant un nouveau four BONGARD Cervap avec élévateur intégré, doté de 3 étages au fuel et un électrique. « Le démontage de l'ancien four et le

montage du nouveau ont été réalisés dans les temps. Les techniciens d'EM EQUIPEMENT sont restés pour la première cuisson et ont procédé à tous les réglages liés au démarrage ».

Par ailleurs, la sole électrique lui permet de cuire sa pâtisserie en toute sécurité et notamment le carré bréhatin, un sablé fabriqué à base d'amandes et de framboises. Christophe a investi également dans un repose-pâtons BONGARD, une coupeuse à pain, une plonge, un meuble en inox et une balance électronique. En ce qui concerne les dépannages, le SAV n'a jamais été pris en défaut. ■

Alain et Christelle Blivet
Laniscat (22)

Installé depuis 1999 à Laniscat, une petite commune de 800 habitants, Alain Blivet connaît Eric Martin de longue date. D'abord comme boulanger puis attaché commercial : « A l'époque, j'avais acheté un refroidisseur et une diviseuse, du matériel qui fonctionne toujours ». En début d'année, il remplace son four par un BONGARD Cervap 8 bouches au fuel équipé d'un élévateur intégré. « Sur les conseils d'Eric, et en fonction de mon utilisation, j'ai choisi cette énergie plutôt que l'électricité.

Je ne regrette pas ce choix. Par rapport à mon ancien four, j'ai gagné de la place et



il est plus économique. La cuisson du pain est bien meilleure au niveau de la croûte qui ne se dessèche pas. La répartition de la buée contribue à la bonne cuisson », explique le jeune boulanger qui cuit une fois par jour et effectue plusieurs tournées.

Pour avoir du matériel toujours performant, Alain Blivet a choisi de confier l'entretien de son four et de ses autres machines à EM EQUIPEMENT : « Pendant la fermeture annuelle, un technicien fait le nécessaire. Cela m'apporte une sécurité supplémentaire dans mon métier toute l'année ». ■

Jean-Claude et Valérie Ollivier
Plouagat (22)



Artisan boulanger dans un petit village de 2 000 habitants, Jean-Claude Ollivier a

toujours fait confiance à Eric Martin : « Depuis plus de 10 ans, il m'a toujours bien guidé dans mes achats. Comme il a été boulanger, on peut lui expliquer comment on travaille, et déterminer ensemble nos besoins exacts ». Depuis 7 ans, Jean-Claude possède un four Cervap BONGARD 8 bouches fonctionnant au fuel. « Au fil des fournées, j'ai apprécié sa régularité de cuisson et sa souplesse d'utilisation. Le dernier étage électrique me permet de cuire la pâtisserie sans rallumer le four. Le fuel m'a permis également de faire des économies ». Après l'achat du four, le boulanger a investi dans un tour réfrigéré, une façonneuse, un repose-pâtons, une machine à crêpes

« Gyro crêpes », un tour inox, une cellule de refroidissement, et un four ventilé 10 plaques BONGARD. Tout ce matériel lui donne entière satisfaction et a permis une meilleure rentabilité. Les pannes éventuelles ne sont plus un souci pour Jean-Claude : « Chez EM EQUIPEMENT, le service après-vente est leur force. En cas de panne importante, le technicien est là dans la journée. Dans tous les cas, il arrive à vous dépanner ou vous prête du matériel. Cela m'est arrivé pour une façonneuse que j'ai conservée par la suite ».

Une fois que ses remboursements seront terminés, le boulanger souhaite de nouveau acheter du matériel avec l'appui de EM EQUIPEMENT. ■

Sylvain et Sylvie Leforestier
Quintin (22)

Après avoir exercé son métier pendant 12 ans dans la Manche, Sylvain Leforestier a repris une boulangerie-pâtisserie située en plein centre ville de Quintin depuis 8 mois. Fervent adepte du bon pain, il estime que la qualité des produits dépend du savoir-faire du boulanger mais aussi de la qualité des équipements : « Pour développer l'activité, il était nécessaire de faire des travaux et d'investir dans du matériel neuf et plus performant. Le prédécesseur m'a conseillé le distributeur BONGARD

EM EQUIPEMENT pour le sérieux et le service. Sur les conseils d'Eric Martin, j'ai acheté un repose-pâtons, une façonneuse



et trois chambres de pousse BONGARD. A tous les niveaux, ces nouveaux équipements m'apportent un confort de travail et un gain de temps par rapport à l'ancien matériel qui risquait de tomber en panne à n'importe quel moment ».

De jour comme de nuit, le SAV est toujours disponible comme l'explique le boulanger de Quintin : « Le technicien essaye de nous dépanner par téléphone avant de prendre un rendez-vous. Cela se passe comme ça dans 70 % des cas ». Au total, Sylvain emploie 7 personnes dont 3 apprentis. ■

Stages courts réservés
aux professionnels

INBP de Rouen

Tél. 02 35 58 17 77 www.inbp.com

BOULANGERIE

Tradition et innovations boulangères :

- Du 18 au 20 septembre,
animé par Christophe CHOYOT

Viennoiseries d'actualité et d'entreprise :

- Du 2 au 4 octobre,
animé par Philippe HERMENIER

Levains fermes :

- Du 23 au 25 octobre,
animé par Christophe GRESSENT

Qualité, originalité et rationalisation
du travail :

- Du 6 au 8 novembre,
animé par Patrick CASTAGNA

Noël au magasin :

- Du 20 au 22 novembre,
animé par Philippe HERMENIER

PÂTISSERIE

Mon choix d'entremets :

- Du 25 au 27 septembre,
animé par Stéphane BISSON

Mignardises salées, sucrées :

- Du 16 au 18 octobre,
animé par Sébastien ODET

Chocolats de Noël :

- Du 23 au 25 octobre,
animé par Gilles REFLOC'H

Bûches de Noël :

- Du 13 au 15 novembre,
animé par Jean-Marc BERNIGAUD

Les galettes :

- Du 20 au 22 novembre,
animé par Stéphane BISSON

VITRINES / VENDE

La vente, un métier :

- Du 9 au 11 octobre,
animé par Catherine DAVID

Noël, Noël, Noël :

- Du 6 au 8 novembre,
animé par Catherine DAVID

AUTRES STAGES

Initiation/recyclage en boulangerie :

- Du 27 novembre au 8 décembre,
animé par Philippe HERMENIER

Initiation/recyclage en pâtisserie :

- Du 27 novembre au 1er décembre,
animés par William DESHAYES

Repreneurs

en boulangerie-pâtisserie :

- Du 25 au 29 septembre,
• Du 20 au 24 novembre,
animés par plusieurs intervenants

Service Formation
Pauline GRESSENT

Ligne directe : 33 (0)2 35 58 17 59
E-mail : p.gressent@inbp.com

Glacier Formation et Conseil

Stages Stéphane Glacier
Sausheim (Mulhouse)
Tél. : +33 (0)6 62 59 76 57
Fax : +33 (0)1 47 84 72 30
http://stephane.glacier.monsite.wanadoo.fr

SUCRE

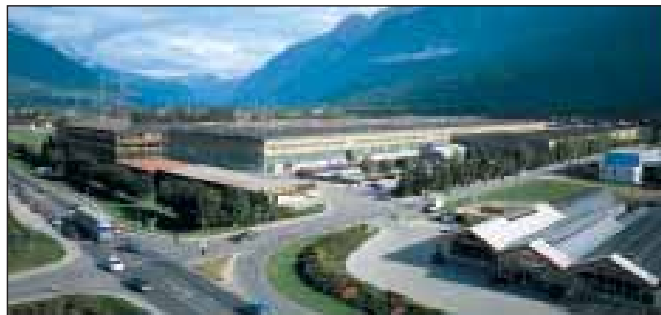
Sucre tiré :

- Les 11 et 12 septembre 2006, animé
par Stéphane GLACIER, MOF pâtissier

Sucre soufflé :

- Le 14 septembre 2006, animé
par Stéphane GLACIER, MOF pâtissier

« Stocker, distribuer des matériels de qualité,
et travailler avec des installateurs-distributeurs
professionnels, c'est la raison d'être
d'Eberhardt. » Philippe Meyer



C'est en 1954 qu'Eberhardt Frères (E+F), créée au début du siècle dernier (en 1912), démarre son activité d'importateur grâce à un partenariat avec Liebherr.

E+F grandit dans le secteur de l'électro-ménager, puis, il y a une vingtaine d'années, s'intéresse au domaine professionnel toujours avec Liebherr qui développe alors des matériels de réfrigération et de congélation pour ce marché.

En 1980, Liebherr crée une unité de production de 60 000 m², installée sur un site de 100 000 m² à Lienz en Autriche alliant technologie, efficacité, propreté et écologie.

1 100 personnes y fabriquent 600 000 appareils « Pro »/an.

Au fil des ans, E+F a recherché d'autres partenaires industriels européens à l'image de Liebherr, en capitalisant sur leur propre marque : les machines à glaçons Brema, les fours à pizza Moretti, la laverie Hoonved, les vitrines et les dessertes Tecfrigo.

C'est ainsi qu'est née la division « Pro ».

En complément, E+F a créé, il y a quelques années, sa propre marque Tecnox de produits neutres inox, cuisson et produits froids (tours réfrigérés, cellules de surgélation, etc...).

Aujourd'hui, E+F est structurée autour de la Division Electroménager et la division Professionnelle, elle-même scindée en deux départements : d'une part le « Réseau Pro » c'est à dire le Froid (Grande Cuisine et Boulangerie Pâtisserie), et d'autre part l'entretien du textile (BPH -Buanderie Pressing, Hygiène).

Le « Réseau Pro » dirigé par Patrick Launay, est composé d'une direction commerciale assurée par Philippe Meyer, de 3 directions régionales (Est, Sud, Paris Ouest), et de 12 commerciaux dont la mission est de travailler avec des distributeurs installateurs qu'ils soient indépendants ou bien organisés en réseau comme les adhérents EUROMAT. 95 % du chiffre d'affaires est réalisé via les distributeurs. Les Grands Comptes sont traités directement par les 2 commerciaux dédiés qui s'associent toujours le concours de professionnels pour la partie technique installation-maintenance.

E+F est réputée pour son service et son assistance.

E+F s'attache à structurer ses équipes, les spécialiser, et à être proche de ses clients. Le « Réseau Pro » est ainsi passé en 2006 de 10 commerciaux à 12 : les secteurs ont été réduits de façon à assurer une meilleure présence terrain auprès des distributeurs-installateurs (aide à la démarche commerciale, accompagnement, formation technique). « E+F possède d'ailleurs la structure commerciale la plus développée dans ce créneau d'activité (grande cuisine et BouIPât) ».

Les forces de vente disposent d'outils marketing performants (site internet, fiches produits, CD-ROM, catalogue complet et argumenté, documentations spécifiques).

Le suivi d'activité très précis (ventes, commandes, analyses statistiques pointues) permet une réactivité de tous les instants.

« Une de nos forces est non seulement d'avoir une large gamme de produits au rapport qualité/prix intéressant mais aussi d'assurer un service efficace et un suivi sérieux.

Nous conservons la mémoire des produits avec une traçabilité des pièces sur plus de 10 ans ». Le service après vente E+F est riche de 30 personnes assurant la hot line, l'assistance en ligne, et l'envoi de pièces détachées.



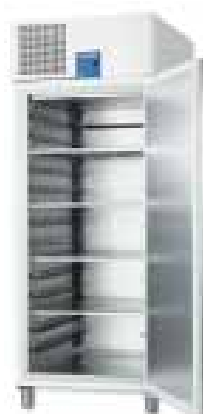
Patrick Launay
Directeur
Division Matériel Pro



Philippe Meyer
Directeur commercial
National - Réseau Pro



E+F a inauguré l'année dernière, sa plate-forme logistique de 20 000 m² au nord de Lyon. Adaptée au mode de fonctionnement d'E+F, elle possède tous les outils modernes de gestion de stock, d'identification, de zoning et de suivi par code-barre pour la préparation et l'expédition.



Armoire
BCP 7420



Vitrine réfrigérée
SNELLE 35

Le principe de livraison adopté est celui du transport dédié (en opposition à la messagerie) qui regroupe uniquement des produits de même catégorie (blanc par exemple).

Depuis le centre logistique de Lyon, les produits partent vers des plate-formes régionales avec une redistribution vers la destination finale. Des stocks importants (30 000 pièces, 1 400 références stockées), une capacité d'expédition de 1 500 pièces/jour en période forte avec des pointes pouvant aller au delà de 2 000, permettent d'honorer une commande, si les articles sont disponibles, sous 4 à 5 jours. Pour les produits non stockés, les commandes se font « à la contre-marque ».

Le « Réseau Pro » dispose au sein de la cellule marketing de 4 chefs de produits : un dédié Liebherr, un à l'activité buanderie, un aux gammes Froid (hors Liebherr) et un à la ligne Chaud.

E+F fait preuve de dynamisme dans le marché.

L'induction par exemple, est un créneau initié depuis 2 ans dans le « Réseau Pro ».

Les commerciaux, proches des clients, remontent les informations terrain nécessaires à l'évolution des produits existants et à l'identification de besoins émergents.

C'est une richesse pour le développement et l'innovation produits.

Patrick Launay fait de ces sujets, son fer de lance. ■



Pour en savoir plus sur E+F, contactez la concession EUROMAT de votre secteur !
(coordonnées des membres du réseau en page 11 de Forum)

Macaron gâteau cœur à la framboise

de Stéphane Glacier



POUR 12 PERSONNES
45 MN DE PRÉPARATION
35 MN DE CUISSON - 35 MN DE REPOS

INGRÉDIENTS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / UNE CUILLÈRE À CAFÉ DE JUS DE CITRON / 8 À 10 G DE COLORANT ROUGE / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CRÈME À LA VANILLE : 300 G DE CRÈME PÂTISSÈRE À LA VANILLE / 2 FEUILLES DE GÉLATINE DE 2 G CHACUNE / 25 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE.

LA CONFITURE DE FRAMBOISE : 250 G DE FRAMBOISES FRAÎCHES OU SURGELÉES / 200 G DE SUCRE À CONFITURE.

DÉCOR : 150 G DE FRAMBOISES / 2 OU 3 PÉTALES DE ROSE.

PRÉPARATION

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former les cœurs de 12 cm de large. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 35 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 160 °C (th. 5-6) pendant 20 minutes.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se détacher facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les détacher.

Dans un récipient, mélanger la crème pâtissière froide avec un fouet. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide et égouttées puis fondues au micro-ondes.

Monter la crème fraîche liquide très froide dans un récipient jusqu'à obtention d'une crème fouettée assez souple puis l'incorporer à la crème pâtissière.

Dans une casserole, faire cuire ensemble les framboises et le sucre à feu doux pendant environ 10 minutes après ébullition en mélangeant avec un fouet. Lorsqu'on obtient la consistance de confiture, laisser refroidir.

Garnir un macaron en étalant 2 ou 3 cuillerées à soupe de confiture de framboise. Garnir ensuite le macaron à l'aide d'une poche à douille en formant de belles boules de crème à la vanille. Disposer une rangée de framboises. Disposer un second macaron. Réserver au réfrigérateur.

Il est possible, comme sur la photo, pour le cœur du dessus, de faire un cœur évidé.

Un amour de macaron

Un livre de recettes
de Stéphane Glacier



Les macarons, sous leur aspect simplissime, recèlent des trésors de tradition, de précision, de savoir-faire et de gourmandise.

Les modes culinaires se succèdent, les goûts évoluent, les macarons restent !

Plats, plus ou moins dodus selon leur origine, ils ne sont composés que de sucre, de blancs d'œufs et d'amandes. L'alchimie précise de la préparation, puis de la cuisson, permet d'obtenir ce concentré de saveurs et de textures : un léger croquant précédant le moelleux du cœur, qui libère à son tour une saveur d'amande.

Ces petites douceurs, aux teintes souvent pastel semblant reprendre celles de l'arc-en-ciel, provoquent une irrésistible envie de les manger.

Dans ce livre, Stéphane GLACIER a regroupé soixante-dix recettes, certaines traditionnelles, d'autres plus récentes, avec le souci constant de la réussite de chacune des préparations.

Ainsi, vous découvrirez au fil des pages les macarons classiques, d'autres aux saveurs telles que l'huile d'olive, le thé vert matcha ou à la rose, des macarons glacés à la lavande, à la pomme verte et même des salés comme celui à la tomate et au basilic ou au chou vert et au lard fumé. Quelques gâteaux et tartes à base de macarons, dernier clin d'œil gourmand, concluent l'ouvrage

Stéphane GLACIER est consultant international en pâtisserie, chocolaterie, confiserie. Il parcourt le monde pour enseigner la pâtisserie. En l'an 2000 il a reçu le titre de Meilleur Ouvrier de France pâtissier.

Il est l'auteur de nombreux ouvrages dont « Chocolat je craque », « Tentations fraîcheur » et « Gourmandises so british » chez le même éditeur. Il est le coach de l'équipe de France de pâtisserie qui a disputé les Championnats du Monde aux Etats-Unis en juillet 2006.

Après des études d'ethnologie de la cuisine, Emmanuelle JARY est devenue journaliste pour la presse magazine spécialisée dans la gastronomie. Elle est l'auteur de différents ouvrages sur la cuisine.

BREVE

Les Championnats du Monde de la Pâtisserie se sont déroulés les 8 et 9 juillet dernier à Phoenix, Arizona (USA). L'équipe de France composée de 4 meilleurs ouvriers de France, Bruno Montcoudiol, Franck Kestener, Franck Michel et David Weasmael, menée par Stéphane Glacier, a remporté le titre devant le Japon et les USA.

Suite Stages Stéphane Glacier

PÂTISSERIE

Spécial croquembouche :

- Du 18 au 20 septembre 2006, animé par Jean-Philippe WALSER 1er prix au Trophée international des croquembouches 2002

Tartes sucrées et Gâteaux de voyage :

- Du 22 au 26 octobre 2006, animé par Gaëtan PARIS, MOF Boulanger

CHOCOLAT

Confiserie classique

et chocolats traditionnels :

- Du 25 au 28 septembre 2006, animé par Stéphane GLACIER, MOF pâtissier

BÛCHES

Bûches de Noël :

- Les 2 et 3 octobre 2006, animé par Stéphane GLACIER, MOF pâtissier

Bûches glacées et entremets glacés :

- Les 4 et 5 octobre 2006, animé par Stéphane GLACIER, MOF pâtissier

Démonstration de bûches de Noël

et bûches glacées :

- Le 30 octobre 2006, animé par Stéphane GLACIER, MOF pâtissier

SUCRÉ/SALÉ

Buffet prestige salé et sucré :

- Du 13 au 16 novembre 2006, animé par Bruno MONTCOUDIOL, MOF pâtissier 2004

Stages Maison Desgranges

Tél. : 01 42 88 35 82 - 06 08 26 08 62

Fax : 01 40 50 01 10

<http://www.maison-desgranges.com>

Pains décorés consommables :

- Le 25 septembre 2006
- Le 9 octobre 2006, animés par Yves Desgranges dans le Fournil des Moulins Soufflet, Place Galignani - Corbeil-Essonnes (91)

MANIFESTATIONS DU RÉSEAU

Bretagne et Pays de Loire

Les 25, 26 et 27 septembre, **BOURMAUD 50** recevra sa clientèle à **Saint-Gilles** où un fournil **BONGARD**, incluant le nouveau **Paneotrad®**, sera mis en place.

Présentations de réalisations et de nouveautés, panification par des boulangers sélectionnés, stands fournisseurs, buffet et loterie donneront à ces journées un caractère professionnel et festif. Ce sera aussi l'occasion pour Yves Lemaître, fondateur de l'entreprise LMDF devenue Bourmaud 50, de saluer ses clients à l'occasion de son départ en retraite.

Les 2, 3 et 4 octobre, ce sera au tour de **BOURMAUD 49** de présenter aux artisans du **Maine-et-Loire**, la nouvelle équipe et l'innovant **Paneotrad®** qui sera installé dans un fournil de démonstration monté, pour l'occasion, dans ses locaux de **Beaucouze**. De nombreuses réalisations seront exécutées mettant en valeur les atouts des produits des catalogues **BONGARD** et **EUROMAT**.

Les 9, 10 et 11 octobre 2006, **EM EQUIPEMENT** organisera ses premières « **Portes Ouvertes** » dans ses locaux d'**Yffiniac** dans les **Côtes d'Armor**.

DU RÉSEAU

Nord

Du 8 au 11 octobre 2006, SOMABO ouvrira grand ses portes aux artisans boulangers-pâtisseries des départements de l'Aisne, des Ardennes, du Nord, du Pas-de-Calais et de la Somme. Yves Desgranges animera des démonstrations du nouveau produit BONGARD, le Paneotrad®.

Centre

Du 13 au 16 octobre 2006, les Artisanales à Chartres, regroupent les métiers de l'artisanat (alimentation, bâtiment, bois, métiers d'art, décoration, métiers de bouche). DEMEF, concessionnaire BONGARD du secteur, sera partenaire du Syndicat de la Boulangerie de l'Eure-et-Loir (28) et fournira les équipements nécessaires au fonctionnement du fournil pour les démonstrations de cuisson en boulangerie et viennoiserie.

Sud-Est

Les 15, 16 et 17 octobre en Avignon, se tiendra au Parc des Expositions, le SALON PROFESSIONNEL des établissements ROUBY Distributeur BACK EUROP. Ce Salon régional concerne tous les boulangers, pâtisseries, restaurants, et professions des métiers de bouche des départements 84 et limitrophes. Avec la présence de plus de 80 fournisseurs, partenaires de BACK EUROP, cette manifestation réunira une partie très représentative de la profession. Avec la participation de BONGARD et de ses concessionnaires Tout Technique et Selec Pro, plusieurs pôles de fabrication seront créés, et la présence de nombreux M.O.F. permettra d'animer en permanence ces journées.

Plusieurs thèmes riches en développement de part de marché, seront abordés et de nombreux professionnels seront à votre écoute pour développer tant le côté fabrication que décors de magasin..., synonymes de croissance et de chiffre d'affaires supplémentaire. Le maître mot de cette manifestation sera la DECOUVERTE, et de nombreuses nouveautés, animations surprises et promotions, attendront nos clients sur tous les stands.

Sud

Les 16 et 17 octobre 2006, au Palais des Congrès de la Grande Motte, la Société CFMB (concessionnaire BONGARD Hérault, Aude et Pyrénées Orientales), en collaboration avec les Ets AURIAC de Montpellier, tiendra son Salon Professionnel. Les boulangers-pâtisseries de la région pourront y découvrir la nouveauté BONGARD dont tout le monde parle le « Paneotrad® » ! Nouvelle façon de faire du beau et bon pain de tradition française. A NE PAS MANQUER ! Outre cette nouveauté, tout le matériel traditionnel du fournil et du magasin (vitrines réfrigérées) sera exposé. CFMB et la Société AURIAC seront heureuses de vous recevoir dans le hall d'exposition où plus de 60 exposants seront à votre écoute, vous présenteront leurs nouveaux produits et animeront ces journées de nombreuses démonstrations.

Alpes

Du 1^{er} au 12 novembre 2006, Foire internationale de Grenoble à Alpexpo, SIMATEL, concessionnaire BONGARD du secteur, équipera le stand de la Fédération des Syndicats de la Boulangerie de l'Isère, avec le matériel nécessaire à la cuisson pour le fournil de démonstration.



Pour assurer son développement, l'ACB 1^{er} réseau français de concessionnaires au service des boulangers-pâtisseries recherche :

Techniciens de maintenance Electro mécaniciens - Frigoristes Commerciaux

- Rémunération motivante • Formation spécifique à nos produits
- Postes à pourvoir sur toute la France

Merci d'adresser votre CV et vos coordonnées à EUROMAT Recrutement ZA Les Bordes, 5 rue Gustave Madiot - 91921 Bondoufle - Fax : 01 60 86 63 65

Discretion assurée

EN LIGNE

Bongard,
Plus de 83 ans d'expérience au service des Boulangers Pâtisseries

BONGARD
Une société de
AGA Bakery

Le site Bongard fait peau neuve !
Besoin d'un conseil, d'une information ?
N'hésitez pas à venir le consulter.

www.bongard.fr



Simple comme Paneotrad®





Liste des adresses des sièges et agences/points de vente

A.E.B.

Départements 09 - 31 - 32 - 81 - 82 - 12
 Jacques AUSTRUY
 Rue de l'Équipement - Zone de Vic
 31320 CASTANET-TOLOSAN
 Tél. : 05 61 81 28 57 - Fax : 05 61 27 08 49
 E-mail : a.e.b.austruy@wanadoo.fr

Départements 12 et 81

Tél. commercial : 06 78 99 23 82
 Tél. technique : 06 32 90 05 18

SARL JACKY BOIS

Départements 61 - 72 - 53
 Hubert DESHAYES
 ZAC de Neuville - 72190 NEUVILLE-sur-SARTHE
 Tél. : 02 43 25 37 04 - Fax : 02 43 25 33 21
 E-mail : bois@soleos-pro.com

BONGARD 67

Département 67
 Jacques WALTER
 ZA - 1, rue du Cimetière - 67117 FURDENHEIM
 Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19
 E-mail : bongard67@wanadoo.fr

BOURMAUD

Département 44
 BOURMAUD-CARQUEFOU - Fabien MENARD
 11, bd du Chêne Vert - BP 70113
 44470 CARQUEFOU
 Tél. : 02 40 30 15 33 - Fax : 02 40 25 11 13
 E-mail : bourmaud@f-d-o.com

Département 49

BOURMAUD-BEAUCOUZE - Fabien MENARD
 12, square de la Ceriseraie - Ca du Landreau
 49070 BEAUCOUZE
 Tél. : 02 41 72 06 99 - Fax : 02 41 48 22 73
 E-mail : bourmaud49@f-d-o.com

Départements 50 - 14 - 61

BOURMAUD-SAINT-LÔ / SAINT-GILLES
 François LEGUEN
 ZA Les Forges - 50180 SAINT-GILLES
 Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50
 E-mail : bourmaud50@f-d-o.com

Département 85

BOURMAUD-LA ROCHE-SUR-YON / VENANSULT
 Marc CHIRON
 ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSULT
 Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43
 E-mail : bourmaud85@f-d-o.com

BREIZH FOURNIL

Départements 29 - 35 - 56
 BREIZH FOURNIL-AURAY
 Jean-Luc ROBIN - Patrick FLEURY
 1, rue Pierre Allio - 56400 BRECH
 Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04
 E-mail : breizhf@f-d-o.com

Département 35

BREIZH FOURNIL-MONTFORT
 Jean-Luc ROBIN - Yannick KISTER
 ZA des Tardivières - 7, rue de l'Ebrancoir
 35160 MONTFORT-SUR-MEU
 Tél. : 02 40 30 15 33 - Fax : 02 99 09 07 89
 E-mail : breizh35@f-d-o.com

BULA SERVICE

Suisse
 Jean-Marc BULA
 1525 Henniez - Le Vieux Billard - SUISSE
 Tél. : +41 026 668 21 34 - Fax : +41 026 668 38 18
 E-mail : vente@bulaservice.ch
 www.bulaservice.ch

C.E.E.

Départements 68 - 90
 Joël HERRMAN
 2, rue des Lilas - 68400 RIEDISHEIM
 Tél. : 03 89 31 76 71 - Fax : 03 89 54 13 82
 E-mail : comequest@wanadoo.fr

C.F.M.B.

Départements 11 - 34 - 66
 Florent TRICARICO
 ZAC, La Montagnette
 34420 VILLENEUVE-LES-BEZIERS
 Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93
 E-mail : cfm@wanadoo.fr

DEMEF

Départements 28 - 45
 Régis BELLOT
 La Violette - 45320 CHANTECOQ
 Tél. : 02 38 87 29 26 - Fax : 02 38 87 25 86
 E-mail : demef.45.28@wanadoo.fr

DIMA

Départements 16 - 17 - 24 - 32 - 33 - 46 - 47 - 82
 Patrick FRECHE
 10, r Charles Nungesser - 33290 BLANQUEFORT
 Tél. : 05 56 35 04 10 - Fax : 05 56 35 86 38
 E-mail : dima.bongard@wanadoo.fr

DUCORBIER MATERIEL

Départements 27 - 60 - 76 - 78 - 95
 Daniel COLLEY
 ZI - 2, route de Paris - 76240 MESNIL-ESNARD
 Tél. : 02 35 80 56 69 - Fax : 02 35 80 81 87
 E-mail : ducorbier@ducorbier-materiel.fr

EM EQUIPEMENT

Département 22
 Eric MARTIN
 ZI de la Bourdinière, rue des Saules
 22120 YFFINIAC
 Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38
 E-mail : em.equipement@wanadoo.fr

L'EQUIPEMENT MODERNE

Départements 32 - 40 - 64 - 65
 Philippe ROUY
 ZI du Herre - BP 19 - 64270 SALIES-DE-BEARN
 Tél. : 05 59 38 14 07 - Fax : 05 59 65 06 15
 E-mail : equipement.moderne@voila.fr

FOURNIL LORRAIN

Département 57
 Claude STREIFF
 5, rue de la Forêt - 57340 EINCHEVILLE
 Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22
 E-mail : fournillorrain@wanadoo.fr

GUIMIER

Départements 36 - 37 - 41 - 86
 Dominique GUIMIER
 20, rue des Magasins Généraux - Bât. 8 et 9
 37700 SAINT-PIERRE-DES-CORPS
 Tél. : 02 47 63 41 41 - Fax : 02 47 63 41 42
 E-mail : ets.guimier@wanadoo.fr

KAPPA SITOS

Département 20
 Robert KLEINMAN
 11b, av. Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFFITTE
 Tél. : 01 39 12 08 52 - Fax : 01 39 62 40 51
 E-mail : kappasitos@wanadoo.fr

MASSIAS

Départements 19 - 23 - 87
 Luc MASSIAS
 Rue des Tramways - ZI du Ponteix
 BP 20 - 87220 FEYTIAT
 Tél. : 05 55 30 43 84 - Fax : 05 55 06 16 72
 E-mail : sarlmateriel@aol.com

M.S.O. MATERIEL

Départements 16 - 17 - 79 - 86
 Gianni GAZOU
 ZAC les Fourneaux - BP 17
 17690 ANGOULINS-SUR-MER
 Tél. : 05 46 56 85 31 - Fax : 05 46 56 89 28
 E-mail : mso@wanadoo.fr
 http://msomateriel.extra-flash.com

PANIFOUR

Ile-de-France
 Jean-Marc HARDOUIN
 ZA les Bordes - 5, rue Gustave Madiot
 91921 EVRY CEDEX
 Tél. : 01 60 86 41 00 - Fax : 01 60 86 42 25
 E-mail : panifour@wanadoo.fr

SELEC PRO

Départements 07 - 26 - 30 - 48 - 84
 Henri RAVACHOL
 RN 7 - ZI de Marcerolles
 26500 BOURG-LÈS-VALENCE
 Tél. : 04 75 83 87 88 - Fax : 04 75 83 00 29
 E-mail : hravachol@selecpro.fr
 Site Internet : www.selecpro.fr

Départements 03 - 15 - 63

SELEC PRO Auvergne - Henri RAVACHOL
 19, rue Gay Lussac
 63100 CLERMONT-FERRAND CEDEX
 Tél. : 04 73 91 02 06 - Fax : 04 73 90 10 43

Départements 42 - 43

Agence de Saint-Etienne
 Impasse Malval - 42700 FIRMINY
 Tél. : 04 77 40 56 29 - Fax : 04 77 40 56 33
 E-mail : hravachol@selecpro.fr
 Site Internet : www.selecpro.fr

SIMATEL

Départements 01 - 38 - 73 - 74
 Armand BRELAT
 9, rue Gustave Eiffel - 74600 SEYNOD ANNECY
 Tél. : 04 50 52 00 30 - Fax : 04 50 52 15 91
 E-mail : simatel@simatel-rhonealpes.com

Départements 01 - 69

SIMATEL-LYON - Armand BRELAT
 103, rue de l'Industrie - 69800 SAINT-PRIEST
 Tél. : 04 37 25 35 25 - Fax : 04 37 25 35 26
 E-mail : simatel69@simatel-rhonealpes.com

Département 38

SIMATEL-GRENOBLE - Armand BRELAT
 22, avenue de l'Île Brune - 38120 SAINT-EGREVE
 Tél. : 04 76 75 54 92 - Fax : 04 76 75 54 90
 E-mail : simatel38@simatel-rhonealpes.com

SODIMA EQUIPEMENT

Départements 25 - 39 - 54 - 55 - 70 - 88
 Dominique VALENTIN
 ZI le Voyer - 88550 POUXEUX
 Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88
 E-mail : sodima.equipement@wanadoo.fr

SOMABO

Départements 02 - 08 - 59 - 62 - 80
 Alain RIQUIER
 113, rue Kléber - BP 49 - 59155 FACHES-THUMESNIL
 Tél. : 0825 325 327 - Fax : 03 20 97 00 56
 E-mail : somabo.sa@wanadoo.fr

TORTORA

Départements 10 - 51 - 52 - 89
 Frédéric TORTORA
 ZA - 10320 BOUILLY
 Tél. : 03 25 40 30 45 - Fax : 03 25 40 37 94
 E-mail : tortora10@tortora.fr
 tortora51@tortora.fr
 Site internet : www.tortora.fr

TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT

Départements 21 - 52 - 71
 Philippe TORTORA
 11, rue de Vignery - 21160 PERRIGNY-LES-DJON
 Tél. : 03 80 51 99 76 - Fax : 03 80 51 99 79
 E-mail : tortora21@tortora.fr
 Site internet : www.tortora.fr

TOUT TECHNIQUE

Départements 04 - 05 - 06 - 13 - 83 - 84
 Jean-Marc GRAVIER
 Siège : ZI Camp Laurent - Chemin Robert Brun
 83500 LA SEYNE-SUR-MER
 Tél. : 04 94 06 46 65
 E-mail : contact@touttechnique.fr
 Site Internet : www.touttechnique.fr

EN SAVOIR PLUS

Pour obtenir plus d'informations sur des équipements, une rubrique ou un article parus dans ce numéro, il vous suffit simplement de nous adresser ce coupon réponse.

Sans engagement de ma part, je souhaite obtenir des informations complémentaires sur :

Un article (précisez)

Un équipement (précisez)

Nom :

Prénom :

Adresse :

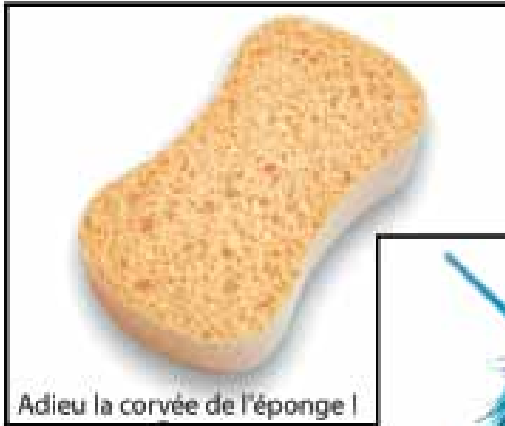
Code Postal :

Ville :

Tél. : Fax :

A compléter lisiblement et à retourner (sous enveloppe affranchie au tarif en vigueur) à :
BONGARD - Service Lecteurs Bongard Forum
 BP 17 Holtzheim - F67843 Tanneries Cédex

Conformément à l'article 27 de la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification sur les informations vous concernant en écrivant à :
 BONGARD - 32, route de Wolfisheim
 67810 HOLTZHEIM



Adieu la corvée de l'éponge !



Stop à la poussière !



Fini la saleté !

Que ce soit sur votre pétrin
à axe oblique de la gamme
FBL Bongard



Ou sur votre pétrin
à spirale de la gamme
Spiral Bongard,



Il y aura toujours un couvercle anti-projection
Bongard pour vous éviter tout travail
supplémentaire !!

 **BONGARD**
Facilitez-vous la vie